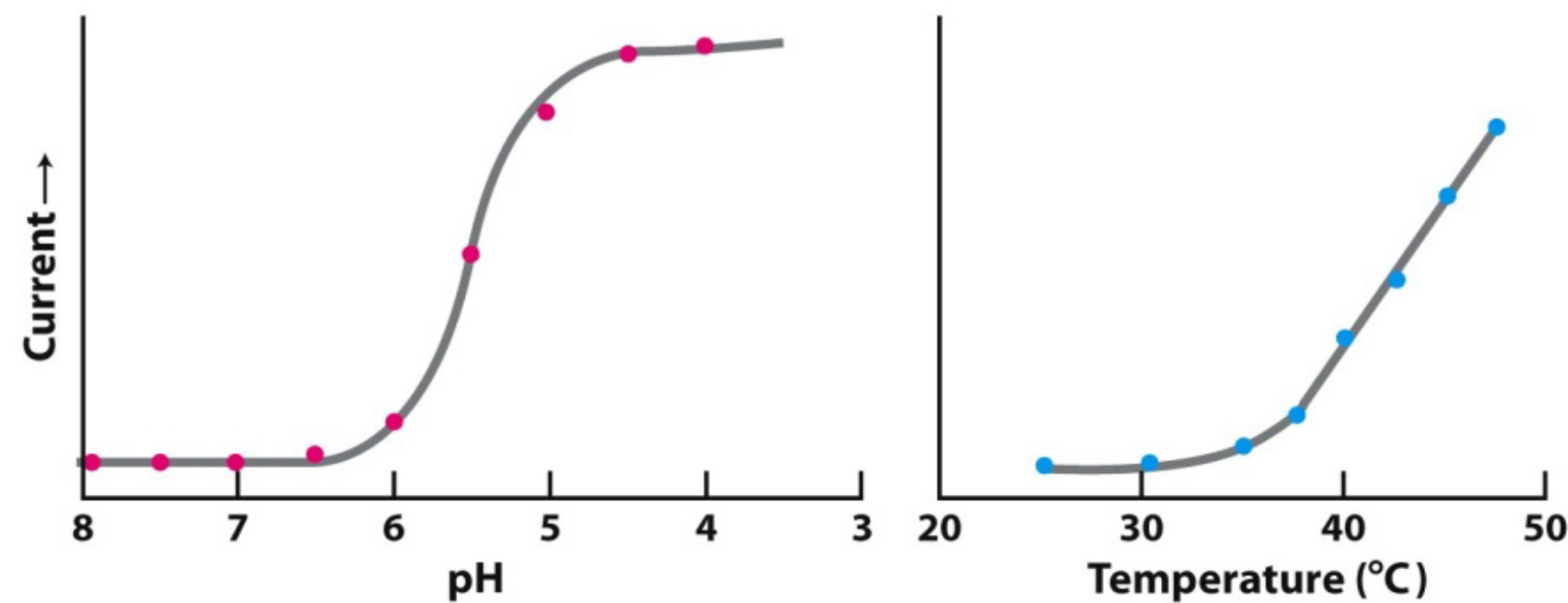


PIMIENTO *Capsicum annuum*



Capsicina o **Capsaicina**, es un compuesto que producen algunas especies del *G. Capsicum*, entre ellas las variedades cultivadas de pimientos (*Capsicum annuum*)



RESPUESTA DE LOS RECEPTORES DE CAPSAICINA



Los **NOCICEPTORES** transmiten señales al cerebro creando la sensación de dolor.
La **CAPSICINA** se une a los nociceptores activándolos.

PIMIENTO (100g)	β-CAROTENO	FLAVONOIDES
VERDE DULCE	208 µg	Antocianidinas, Luteolina, Quercetina
AMARILLO DULCE	120 µg	Luteolina, Quercetina
ROJO DULCE	1624 µg	Antocianidinas, Luteolina, Quercetina
SERRANO	534 µg	Luteolina, Quercetina
JALAPEÑO	561 µg	Luteolina, Quercetina
CHILE ROJO	534 µg	Luteolina, Quercetina
CHILE VERDE	671 µg	Luteolina, Quercetina

Pimientos **DULCES** y Pimientos **PICANTES**

Pimientos **GRUESOS**, DE MENOR TAMAÑO, ESTRECHOS Y ALARGADOS

Capsicum annuum var. *Grossum* (Morrón, Ñora, Najerano, italiano..)

Capsicum annuum var. *Acuminatum* (Guindilla, Cayena, Padrón..)

Capsicum annuum var. *Annuum* (Chile Jalapeño, Chile Serrano, Chile Ancho..)

Capsicum chinense (Chile Habanero..)

Escala Escoville para medida del picor (SHU, del inglés *Scoville Heat Units*)

Pssst... Capsaicin benefits heart health! So,

HOW SPICY IS THAT PEPPER?

